

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ESPRESSOMASCHINE SEM 1100 B3

DE AT CH

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

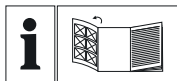
GB

ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

IAN 282260

AT



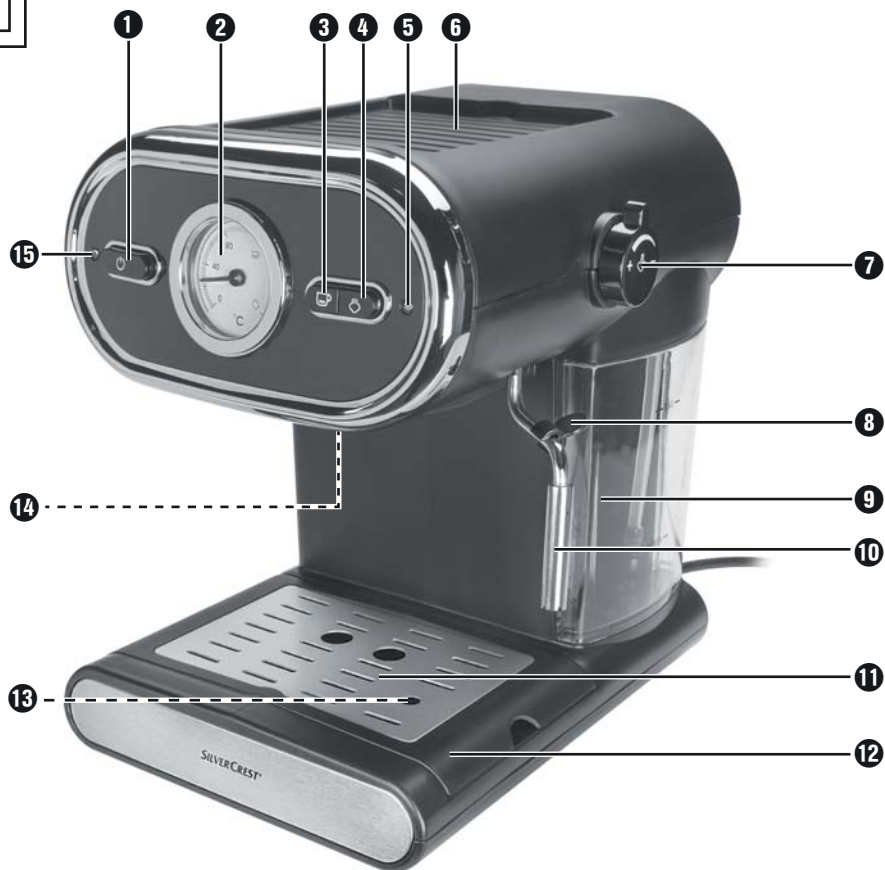
DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB	Operating instructions	Page	25

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Haftungsbeschränkung	2
Warnhinweise	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Lieferumfang / Transportinspektion	4
Entsorgung der Verpackung	4
Sicherheitshinweise	5
Geräteelemente	8
Technische Daten	8
Die Temperaturanzeige	9
Erste Inbetriebnahme	9
Bedienung	10
Wassertank befüllen	10
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme	11
Aufheizen vor jedem Gebrauch	12
Espresso zubereiten	13
Cappuccino zubereiten	14
Tipps für den Milchschaum	16
Reinigen und Pflegen	16
Milchaufschäumer reinigen	17
Heißwasserdusche reinigen	18
Zubehörteile reinigen	18
Gerät reinigen	18
Gerät entkalken	19
Fehlerbehebung	20
Entsorgung	21
Gerät entsorgen	21
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	22
Service	23
Importeur	23

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Aufschäumen von Milch. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

**WARNUNG**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang / Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.



Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0°C befinden. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank, kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

HINWEIS

- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Geräteelemente

Abbildung A:

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Temperaturanzeige
- ❸ Taste „Espresso“ 
- ❹ Taste „Dampf“ 
- ❺ grüne Aufheizkontrollleuchte
- ❻ Stellfläche
- ❼ Dampfbegler
- ❽ Griff
- ❾ Wassertank
- ❿ Milchaufschäumer
- ⓫ Abtropfgitter
- ⓬ Tropfenauffangschale
- ⓭ Aussparung für den roten Schwimmer
- ⓮ Heißwasserdusche
- ⓯ rote Kontrollleuchte

Abbildung B:

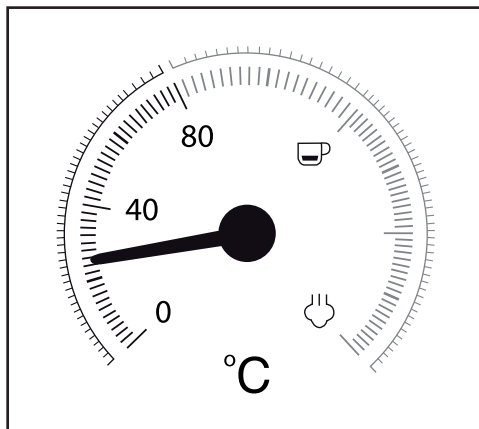
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht

Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige **2** zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat.



Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ **4** drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte **5**, das Gerät heizt weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕“ und „☁“.

Erreicht der Zeiger den Bereich zwischen „☕“ und „☁“, ist die Temperatur hoch genug, um Dampf zu erzeugen. Die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.

Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **17**, den Messlöffel **20**, die Espressosiebe **18** **19**, das Abtropfgitter **11** und den Wassertank **9** wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter **11** so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung **13** im Abtropfgitter **11** ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.

- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

HINWEIS

- Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregler **7** in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“  **4** ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

Bedienung

HINWEIS

- Die beiden Tasten „Espresso“  **3** und „Dampf“  **4** rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

Wassertank befüllen

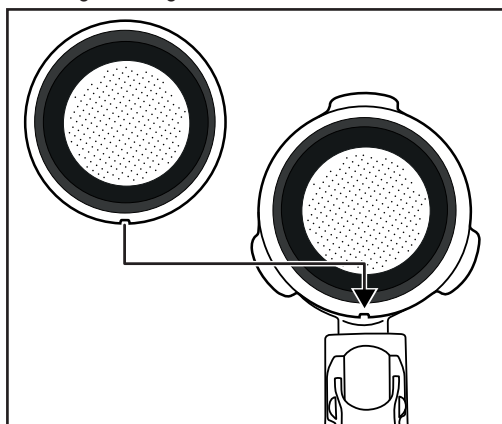
HINWEIS

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Ziehen Sie den Wassertank **9** heraus und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
 - 2) Schieben Sie den Wassertank **9** wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank **9** zu legen.

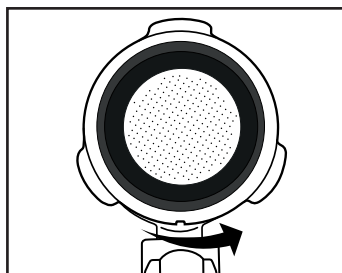
Aufheizen nach längerer Standzeit / bei erster Inbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben, folgendermaßen auf:

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **9**.
- 2) Legen Sie das große **18** oder das kleine Espressosieb **19** in den Siebträger **17**:
 - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **18** oder kleinem Espressosieb **19** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **17** liegt.



- Drehen Sie dann das große **18** oder kleine Espressosieb **19** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.



HINWEIS

- Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb **18** **19** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- Um die Espressosiebe **18** **19** wieder aus dem Siebträger **17** herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb **18** **19** so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb **18** **19** über der Einkerbung am Siebträger **17** befindet. Sie können das Espressosieb **18** **19** nun herausnehmen.

- 3) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **7** zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige **2** zu steigen.
- 8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

HINWEIS

- Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.
- 9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal drücken.
 - 10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

Bevor Sie einen Espresso oder Cappuccino zubereiten können, muss das Gerät aufheizen.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an. Die rote Kontrollleuchte **15** leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“  **3** und „Dampf“  **4** dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **7** bis zum Anschlag auf „-“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **14** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **9** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **3** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.

Das Vorheizen ist nun abgeschlossen. Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Espresso zubereiten

HINWEIS

- Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb **18** **19** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **19** in den Siebträger **17** ein.
Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **18** in den Siebträger **17** ein.
- 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel **20**. Oder...
Füllen Sie das große Espressosieb **18** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln **20**.
- 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **20**. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **18** **19** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS

- Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **17** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **17** nach vorne weist, drehen.
- 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **6** abstellen.
- 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“  **3** herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger **17 während der Espressoabgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“  **3** nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger **17** entfernen.

- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  3, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

- 8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 1 aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.
- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espresso-sieb 18 19. Entnehmen Sie den Siebträger 17 aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer 16 nach oben, so dass das Espressosieb 18 19 nicht aus dem Siebträger 17 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb 18 19, indem Sie den Siebträger 17 mit blockiertem Espressosieb 18 19 umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

- Reinigen Sie die Heißwasserdusche 14 (aus dieser tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

- Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale 12, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung 13 des Abtropfgitters 11 zu sehen ist.

Cappuccino zubereiten

WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- Bedienen Sie den Dampfgler 7 immer langsam.
- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
 - 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgler 7 zuge dreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
 - 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer 10 zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff 8 an.

- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4 herunter. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer 10. Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „+“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfregler 7 in Richtung „-“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers 10 leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfregler 7 in Richtung „+“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregler 7 etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4 aus.

HINWEIS

- Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.

- 15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten“/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser jedoch ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).
- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 1 aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

17) Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in den zuvor vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

HINWEIS

- Reinigen Sie den Milchaufschäumer **10** unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Enthaltene Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5% oder 1,5% Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Temperatur von ca. 7°C.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

Reinigen und Pflegen



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.

- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer 10.
- 2) Drehen Sie den Dampfregler 7 direkt nach dem Gebrauch auf „+“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
- 3) Drehen Sie den Dampfregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
- 5) Ziehen Sie die Hülle des Milchaufschäumers 10 ab (Abbildung 1) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
- 6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.
- 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (Abbildung 1).

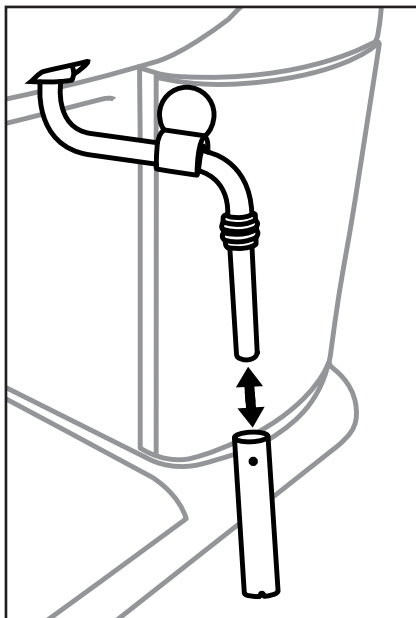


Abbildung 1

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche 14 nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger 17 abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche 14 mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger 17 ohne eingesetzte Espressosiebe 18 19 wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger 17 und drücken Sie die Taste „Espresso“  3 herunter, so dass diese einrastet. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche 14 aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“  3 und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter 1 aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger 17 wieder ab.

Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger 17, die beiden Espressosiebe 18 19, den Wassertank 9, den Messlöffel 20 und das Abtropfgitter 11 in warmen Wasser.

HINWEIS

- Wenn Sie Spülmittel in das Wasser geben, kann es sein, dass der Geschmack des Espressos beeinflusst wird. Falls die Verschmutzungen sich nur mit Spülmittel beseitigen lassen, spülen Sie die Teile hinterher immer mit viel klarem Wasser ab.

- 2) Trocknen Sie alle Teile.
- 3) Die Tropfenauffangschale 12 ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale 12:
 - Entfernen Sie dazu an beiden Haltestäben seitlich des Schwimmers die aufgesteckten Stopper.
 - Ziehen Sie den Schwimmer von den Haltestäben.
 - Reinigen Sie Schwimmer und Stopper in warmem Wasser.
 - Nach der Reinigung der Tropfenauffangschale 12, schieben Sie den gereinigten Schwimmer wieder auf die Haltestäbe und stecken die Stopper auf.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.

Gerät entkalken

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 1 - 2 Monaten (bei ca. 4 Espressozubereitungen pro Tag) sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

Verwenden Sie zum Entkalken handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen. Gehen Sie so vor, wie in der Bedienungsanleitung des Entkalkers beschrieben.

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ mit Zitronensäure entkalken und wie folgt vorgehen:

- 1) Füllen Sie den Wassertank **9** bis zur Max-Markierung.
- 2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
- 3) Setzen Sie den Wassertank **9** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** ein. Der Dampfgregler **7** ist zuge dreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **17** ohne Espressosieb **18** **19** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **17**.
- 6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet.
- 7) Lassen Sie ca. 2 Tassen (ca. 250 ml) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“  **3**.
- 8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **10**.
- 9) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **4** herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **7** auf „+“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfgregler **7** zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **4**, so dass kein Dampf mehr erzeugt wird.
- 11) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 - 11 dreimal.
- 13) Drücken Sie dann die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **9** leer ist.
- 14) Spülen Sie den Wassertank **9** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 15) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **3** herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **5** leuchtet.
- 16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
- 18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **9**.

- 19) Drücken Sie die Taste „Dampf“  4, so dass diese einrastet.
- 20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer 10 und drehen Sie langsam den Dampfgregler 7 auf „+“, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfgregler 7 zu (bis zum Anschlag in Richtung „-“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  4 und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Taste gedrückt wird.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	• Das espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das espressopulver jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank 9.	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 17 reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers 17 anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger 17 wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger 17 richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger 17 reinigen.
	• Es befinden sich espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers 17.	• Rand des Siebträgers 17 von espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 hat noch nicht geleuchtet.	• Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte 5 leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank 9 ist leer.	• Wasser in den Wassertank 9 füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger 17).	• zu wenig espressopulver.	• Mehr espressopulver verwenden.
	• Das espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger 17).	• zu viel espressopulver.	• Weniger espressopulver verwenden.
	• Das pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	• Das sieb ist verstopft.	• Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Der Milchaufschäumer 10 ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäumer 10.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282260

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Contents

Introduction	26
Copyright	26
Limitation of liability	26
Warnings	26
Intended use	27
Package contents/Transport inspection	28
Disposal of the packaging	28
Safety instructions	29
Appliance elements	32
Technical data	32
Temperature display	33
First use	33
Operation	34
Filling the water tank	34
Heating after a long time of inactivity / during first use	35
Heating up before every use	36
Preparing espresso	37
Preparing cappuccino	38
Tips for the milk froth	40
Cleaning and care	40
Cleaning the milk frother	41
Cleaning the hot water shower	42
Cleaning the accessories	42
Cleaning the appliance	42
Descaling the appliance	43
Troubleshooting	44
Disposal	45
Disposal of the appliance	45
Kompernass Handels GmbH warranty	46
Service	47
Importer	47

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Limitation of liability

All technical information, data and information for installation and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest version(s) at the time of printing and, to the best of our knowledge, takes into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

Warnings

The following warning notice types are used in these operating instructions:

WARNING

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

► Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- ▶ A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Intended use

The device is designed exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and for frothing milk. It is exclusively intended for use in private households. Do not use it for commercial applications.

The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described.

**WARNING**

Danger if not used for intended purpose!

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

No claims of any kind will be accepted for damage arising as a result of incorrect use.

The risk shall be borne solely by the user.

Package contents/Transport inspection

WARNING

Risk of suffocation!

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso Machine
- Sieve holder
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Short operating instructions
- Operating instructions

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- ▶ If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Safety instructions

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

WARNING – RISK OF INJURY!

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.



Never submerge the appliance in water or other liquids!
Danger of electric shock!

- Never touch the appliance with wet or moist hands.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Risk of burns! During use, some parts become very hot!
- Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).

- NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
- Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0°C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.

NOTE

- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.

Appliance elements

Figure A:

- ❶ On/Off switch
- ❷ Temperature indicator
- ❸ "Espresso" button 
- ❹ "Steam" button 
- ❺ Green heating-up control lamp
- ❻ Storage space
- ❼ Steam control
- ❽ Handle
- ❾ Water tank
- ❿ Milk frother
- ⓫ Drip grille
- ⓬ Drip tray
- ⓭ Opening for the red float
- ⓮ Hot water shower
- ⓯ Red control lamp

Figure B:

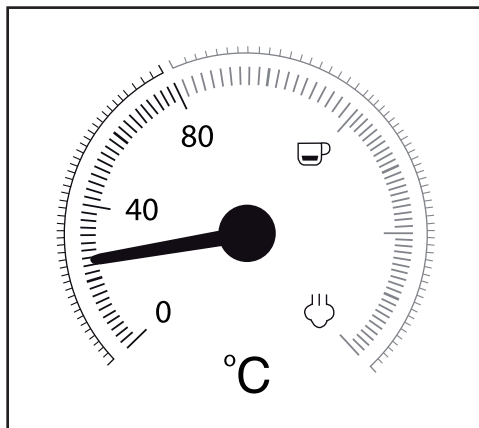
- ❶ Sieve block
- ❷ Sieve holder
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Rated power	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
	Food-safe

Temperature display

The temperature indicator ❷ indicates how far the appliance has heated up.



As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80 °C and “☕”.

When the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The green heating-up control lamp ❺ lights up.

If you press the “Steam” button ☕ ❹ the green heating-up control lamp ❺ goes out, and the appliance continues heating up until it reaches the range on the scale between “☕” and “🌀”.

Once the pointer reaches the range between “☕” and “🌀”, the temperature is high enough to produce steam. The green heating-up control lamp ❺ lights up.

First use

- 1) Clean the sieve holder ❶, the measuring spoon ❷, the espresso sieve ❸ ❹, the drip grille ❺ and the water tank ❻ as described in the section “Cleaning and Care”.
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 3) Insert the drip grille ❺ so that the red float ❸ can protrude through the hole in the drip grille ❺.
- 4) Place the sieve holder ❶ in the appliance by inserting the “INSERT” mark, which is located next to the hot water shower ❹, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ❶ is facing the front.

- 5) Insert the plug into a mains power socket.
- 6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines:
Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. Refer to the section "Operation".
- 7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. Refer to the section "Operation".

NOTE

- When using the appliance for the first time, it is possible that you can hear the pump working, even though no water comes out of the appliance. If this is the case, turn the steam control ⑦ in the direction of the "+", so that the air can escape from the pipes of the appliance (the "Steam" button  ④ is pressed). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

Operation

NOTE

- Both the "Espresso"  ③ and the "Steam"  ④ buttons engage when pressed in. If the button is pressed again, it is released.

Filling the water tank

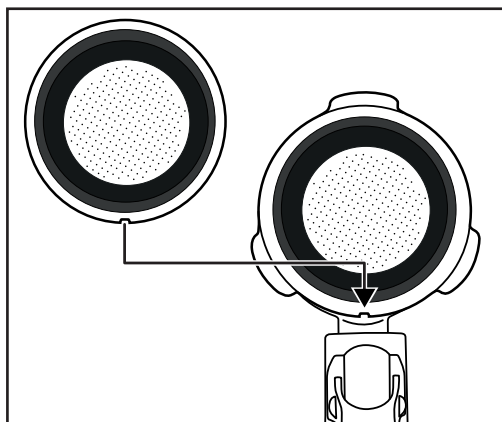
NOTE

- Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.
- 1) Pull out the water tank ⑨ out and fill it with water:
Fill it with water to at least the Min marking.
Never fill it past the Max marking.
 - 2) Push the water tank ⑨ back into the appliance. Ensure that the hose is inside the water tank ⑨.

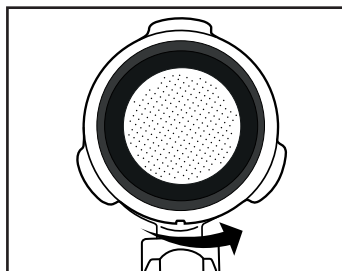
Heating after a long time of inactivity / during first use

If you have not used it for some time, preheat the appliance as follows:

- 1) Fill the water tank **9** with tap water.
- 2) Place either the large **18** or the small espresso sieve **19** in the sieve holder **17**:
 - Make sure that the small indentation on the large **18** or small espresso sieve **19** is located above the indentation on the sieve holder **17** when inserted.



- Then turn the large **18** or small espresso sieve **19** slightly to ensure it cannot fall out.



NOTE

- Wait until the espresso sieve **18 19** has cooled down before taking it out!
- In order to remove the espresso sieves **18 19** from the sieve holder **17**, turn the inserted espresso sieve **18 19** until the indentation on the espresso sieve **18 19** is located directly above the indentation on the sieve holder **17**. You can now remove the espresso sieve **18 19**.

- 3) Place the sieve holder **17** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
- 4) Place a cup under the sieve holder **17**.
- 5) Close the steam control **7** (turn it as far as it will go in the direction of the " - " symbol).
- 6) Switch the appliance on with the on/off switch **1**.
- 7) The red control lamp **15** lights up. After a short time, the pointer in the temperature indicator **2** will begin to rise.
- 8) As soon as the green heating-up control lamp **5** lights up, press the "Espresso" button  **3**. Allow the water to flow for about 1 minute.

NOTE

► You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the "Espresso" button  **3**. Empty the cup and press the "Espresso" button  **3** again so that water flows through the appliance.

- 9) After about 1 minute, stop the pump by pressing the "Espresso" button  **3** again.
- 10) Wait until the green heating-up control lamp **5** lights up again.
The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

Heating up before every use

Before you can prepare an espresso or cappuccino, the appliance must be heated up.

- 1) Switch the appliance on using the on/off switch **1**. The red control lamp **15** lights up. Neither the "Espresso"  **3** nor the "Steam"  **4** buttons should be pressed in. Ensure that the steam control **7** is turned towards " - " as far as possible.
- 2) Place the sieve holder **17** in the appliance by inserting the "INSERT" mark, which is located next to the hot water shower **14**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
- 3) Press the "Espresso" button  **3** so that the appliance draws water from the water tank **9**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the "Espresso" button  **3** again to stop the pump.
- 4) Wait until the green heating-up control lamp **5** lights up.
- 5) Press the "Espresso" button  **3** again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

The preheating process is completed. You can now make an espresso/cappuccino.

Preparing espresso

NOTE

- Always ensure that the espresso sieve **18** **19** is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated up:
To prepare an espresso, place the small espresso sieve **19** into the sieve holder **17**.
To prepare two espressos, place the large espresso sieve **18** into the sieve holder **17**.
 - 2) Fill the small espresso sieve **19** with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon **20**.
Or...
Fill the large espresso sieve **18** with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons **20**.
 - 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon **20**. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve **18** **19** is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

NOTE

- Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- 4) Place the sieve holder **17** in the appliance at the "INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder **17** is facing the front.
 - 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space **6**.
 - 6) As soon as the green heating-up control lamp **5** lights up, you can press down the "Espresso" button  **3**. The espresso flows into the cup(s).

WARNING

Never remove the sieve holder **17 while the espresso is coming out!**

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!

- Always check to make sure that the "Espresso" button  **3** is not pressed in before removing the sieve holder **17**.

- 7) Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button  3 to stop the water being pumped through.

You can now drink the espresso.

- 8) Switch the appliance off with the on/off switch 1.

NOTE

- If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

- 9) After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve 18 19. Remove the sieve holder 17 from the appliance. To do this, fold the sieve blocker 16 upwards so that the espresso sieve 18 19 cannot fall out of the sieve carrier 17. Now empty the espresso sieve 18 19 by turning the sieve holder 17 and the blocked espresso sieve 18 19 over and knocking the espresso powder out. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

NOTE

- Clean the hot water shower 14 (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "Cleaning and Care".

NOTE

- Empty the drip tray 12 regularly, at the latest when the red float 13 is visible in the hole of the drip grille 11.

Preparing cappuccino

WARNING

Be careful when working with steam for the milk froth production!

The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

- Always operate the steam control 7 slowly.
- 1) Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
 - 2) Ensure that the steam control 7 is closed (turn it as far as it will go in the direction " - ").
 - 3) Push the milk frother 10 out to the side. Always hold it by the handle 8.

- 4) Press the "Steam" button  4 down. Wait until the green heating-up control lamp 5 lights up.
- 5) Hold an empty container under the milk frother 10. Slowly turn the steam control 7 in the direction " + ". Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
- 6) Wait 15 seconds and turn the steam control 7 towards " - " until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water in the container away.
- 7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother 10 gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
- 8) Slowly turn the steam control 7 in the direction " + ".
- 9) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 10) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next "layer" and to avoid a burnt taste in the froth.
- 11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control 7 approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
- 12) Once the milk froth has reached the desired consistency and temperature, turn the steam control 7 to off (up to the stop in the direction of the " - ").
- 13) Now you can remove the nozzle from the milk.
- 14) Press the "Steam" button  4.

NOTE

- For the preparation of cappuccino, always use bigger cups than for espresso to leave space for the frothed milk.

- 15) When preparing cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see section "Preparing espresso": the preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).
- 16) Switch the appliance off with the On/Off switch 1.

NOTE

- If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

17) Now add the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is now ready. You can add sugar or sprinkle it with cocoa powder according to taste.

NOTE

- Always clean the milk frother 10 after every use. See also the section "Cleaning and Care".

Tips for the milk froth

- Generally, any type of milk can be frothed, including soy and rice milk. However, some types of milk can only be frothed to a certain extent.
- Low fat or skimmed milk does not burn as easily as whole milk, however, a too low fat content adds to the risk that the milk will not be well frothed. Therefore use a milk with a fat content of 3.5% or 1.5%, if possible.
- Well-cooled milk can be better frothed than less cold. For the best results, use milk at a temperature of about 7°C.
- Do not froth the milk a second time, otherwise it may burn.
- Allow frothed milk to stand for about 30 seconds before you pour it onto the espresso. This allows the larger bubbles to burst; the still liquid milk sinks to the bottom. You can then pour the fine froth onto the espresso.

Cleaning and care

WARNING – RISK OF INJURY!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Danger of electric shock!
- Always allow the appliance to cool down before you start to clean it. Risk of burns!
- NEVER submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!

Cleaning the milk frother

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the outer surfaces of the appliance.

- 1) Place an empty container under the milk frother ⑩.
- 2) Immediately after use, turn the steam control ⑦ to the “+” position and allow the steam to escape for a few seconds.
- 3) Turn the steam control ⑦ off (as far as it will go in the direction “-”), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
- 4) Allow the nozzle to cool down.
- 5) Pull the casing of the milk frother ⑩ off (Figure 1) and clean it thoroughly in warm water.
- 6) Wipe the nozzle under the casing with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. After cleaning with detergent, always wipe off with a cloth moistened with clean water. Ensure that there is no detergent residue left on the nozzle.
- 7) Push the casing back onto the nozzle (Figure 1).

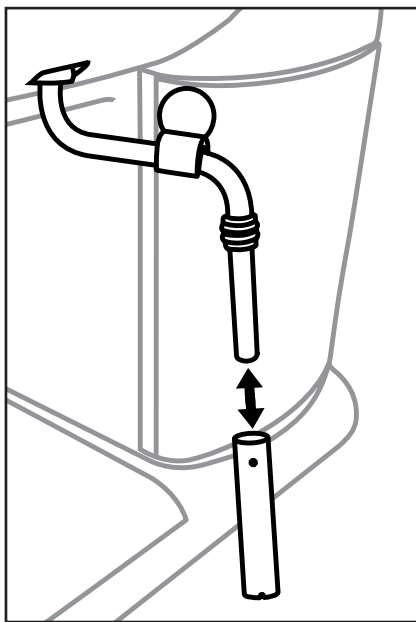


Figure 1

Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower **14** after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder **17**, wipe the entire surface of the hot water shower **14** with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder **17** **without** the espresso filters **18** **19**.
- 3) Place an empty cup under the sieve holder **17** and press the “Espresso” button  **3** down until it clicks in. Water flows out of the hot water shower **14** rinsing out the remaining powder residue.
- 4) After about 20 seconds, press the “Espresso” button  **3** again and switch the appliance off with the On/Off switch **1**.
- 5) Remove the sieve holder **17** again.

Cleaning the accessories

- 1) Clean the sieve holder **17**, the two espresso sieves **18** **19**, water tank **9**, the measuring spoon **20** and the drip grille **11** in warm water.

NOTE

- If you put detergent into the water, it may effect the taste of the espresso. If the stains can only be removed with detergent, always rinse the items afterwards with lots of clean water.

- 2) Dry all parts well.
- 3) The drip tray **12** is suitable for cleaning in the dishwasher. However, always remove the red float from the drip tray **12** before cleaning:
 - To do this, remove the stoppers attached to the two retaining bars to the side of the float.
 - Pull the float from the retaining bars.
 - Clean the float and stoppers.
 - After cleaning the drip tray **12**, push the cleaned float back onto the retaining bars and replace the stoppers.

Cleaning the appliance

Clean the appliance with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth.

Ensure that the appliance is completely dry before the next use.

Descaling the appliance

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 1-2 months (at approx. 4 espresso preparations per day). Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

For descaling, use a commercially available descaler for espresso machines. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.

If you do not have any descaling products, you can use citric acid and proceed as follows:

- 1) Fill the water tank **9** to the marking MAX.
- 2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drugstores or chemists) into the water.
- 3) Replace the water tank **9** into the appliance.
- 4) Switch on the appliance using the On/Off switch **1**. The steam control **7** is closed.
- 5) Insert the sieve holder **17** without the espresso sieves **18** **19** back into the appliance and place a cup under the sieve holder **17**.
- 6) As soon as the green heat-up indicator lamp **5** lights up, press the "Espresso" button  **3** so that it clicks in.
- 7) Allow around 2 cups (approx. 250 ml) of water to run through and then stop the process by pressing the "Espresso" button  **3** again.
- 8) Hold a container under the milk frother **10**.
- 9) Press the "Steam" button  **4** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp **5** lights up. Slowly turn the steam control **7** to the position " + ". Allow the appliance to create steam for about 2 minutes.
- 10) After 2 minutes, close the steam control **7**, then press the "Steam" button  **4** again so that no more steam is generated.
- 11) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
- 12) Repeat steps 6 - 11 three times.
- 13) Then press the "Espresso" button  **3** down so that it clicks in, let the water run through until the water tank **9** is empty.
- 14) Rinse the water tank **9** with clean water and then fill it with clean water up to the Max marking.
- 15) Press the "Espresso" button  **3** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp **5** lights up.
- 16) Allow the water to run through.
- 17) Repeat steps 14 - 16 three times.
- 18) Refill the water tank **9** with water.

- 19) Push in the "Steam" button  ④ so that it clicks into place.
- 20) Hold a container under the milk frother ⑩ and slowly turn the steam control button ⑦ to the position " + " as soon as the green heating-up control lamp ⑤ lights up.
- 21) After about 1 minute, close the steam control ⑦ (turn it in the direction of the " - " as far as the stop), press the "Steam" button  ④ again and switch off the appliance.

NOTE

- If no button is pressed, the appliance turns off automatically after 30 minutes.

Troubleshooting

Malfunction	Cause	Solution
The espresso no longer flows out.	• The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	• Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	• No water in the water tank ⑨.	• Fill the water tank ⑨ with water.
	• The holes of the sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder ⑰.
The espresso drips over the edges of the sieve holder ⑰, not from the openings.	• The sieve holder ⑰ is not correctly inserted.	• Insert the sieve holder ⑰ correctly.
	• The sieve holder openings are blocked.	• Clean the sieve holder ⑰.
	• There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder ⑰.	• Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder ⑰.
The espresso is cold.	• The appliance was not preheated.	• Preheat the appliance.
	• The green heating-up control lamp ⑤ has not yet glowed.	• Wait until the green heating-up control lamp ⑤ lights up.
	• The cups were not pre-warmed.	• Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	• The water tank ⑨ is empty.	• Fill the water tank ⑨ with water.

Malfunction	Cause	Solution
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder 17 quickly).	• Not enough espresso powder.	• Use more espresso powder.
	• The espresso powder is too coarsely ground.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier 17 slowly).	• Too much espresso powder.	• Use less espresso powder.
	• The powder is too finely ground or moist.	• Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	• The sieve is blocked.	• Clean the sieve.
The milk does not froth.	• The milk is not cold enough.	• Use milk from the refrigerator.
	• The milk frother 10 is dirty.	• Clean the milk frother 10 .

Disposal

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 282260

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update:

10 / 2016 · Ident.-No.: SEM1100B3-092016-1

IAN 282260